

## Bemerkungen über Schaumspeisen (Cremes).

An die Bereitung der Schaumspeisen wagt man sich in der einfachen Küche nur selten. Bei einiger Übung und vorsichtiger Bereitung gelingen sie aber immer und sind dazu auch so schnell gemacht, daß sie als Nachspeise auch im einfachen Haushalt häufigere Verwendung verdienen.

Schaumspeisen müssen in einer Messingpfanne oder einem irdenen Topf bereitet werden. Um das Gerinnen zu verhindern, muß man Dotter und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren und die dazu bestimmte siedende Milch unter beständigem Weiterschlagen zuerst nur tropfenweise, dann, immer noch langsam, in kleinen Mengen dazugeben. (Schüttet man zu viel heiße Milch an die Dotter, so gerinnt das Ei und die Speise ist verdorben.) Darauf läßt man sie unter beständigem Schlagen fast bis zum Aufkochen kommen und zieht sie schnell zurück, wenn der grobblasige Schaum fein wird und man beim Schlagen merkt, daß die Masse dick wird. Sie wird dann in eine Porzellanschüssel gegeben und hier noch solange geschlagen, bis sich die größte Hitze verloren hat. Sollte sich nach dem Erkalten abermals grobblasiger Schaum zeigen und die Schaumspeise dünnflüssig sein, muß sie auf dem Feuer nochmals geschlagen werden. Durch süßen Rahm an Stelle von Milch lassen sich diese Speisen bedeutend verfeinern. Eine Beigabe von Kartoffel- oder Maizenamehl erspart Eier; es ist aber durchaus notwendig, das Mehl erst mit kalter Milch glatt zu verrühren und dann unter beständigem Rühren in der Milch aufzusieden, ehe es zur Bereitung von Schaumspeisen Verwendung findet. Schaumspeisen bilden als Beigabe zu Puddings oder kleinem Backwerk feine Nachspeisen.

Der billige Obstschaum kann in der einfachen Küche bei vielen Gerichten den Schlagrahm vertreten und zum Füllen von Gebäck dienen oder zu kleinem Backwerk gereicht werden. Zu Obstschaum kann man an Stelle der Apfel und Preiselbeeren auch frische Erdbeeren, Obstjäfte und andere eingesottene Früchte verwenden. Er gelingt immer, wenn die Masse tüchtig und genügend lange geschlagen wird.

---